

Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 34 (1944)

Heft: 10

Rubrik: Neues für die Küche

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

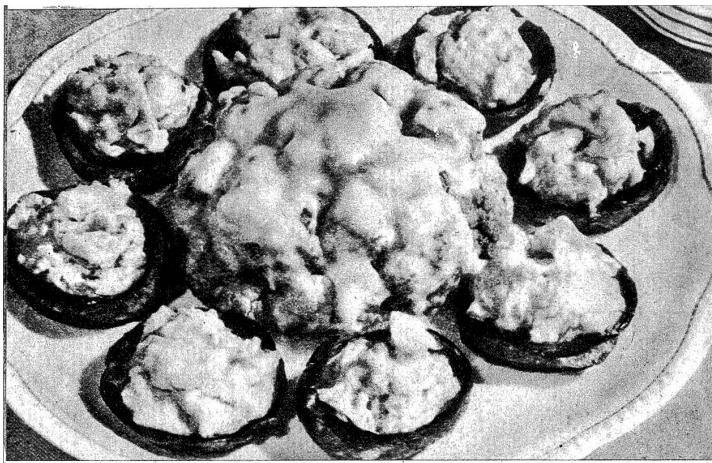
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

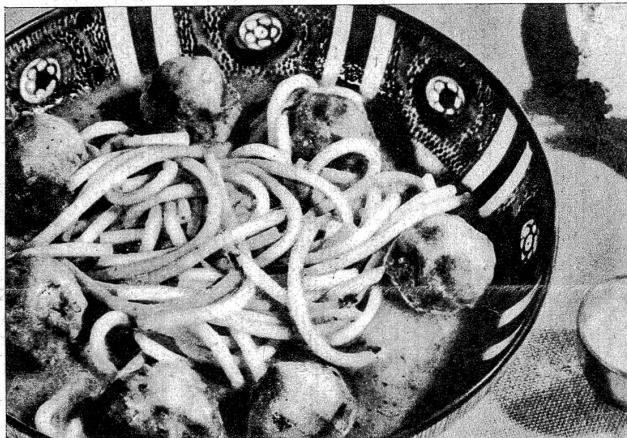
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 16.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

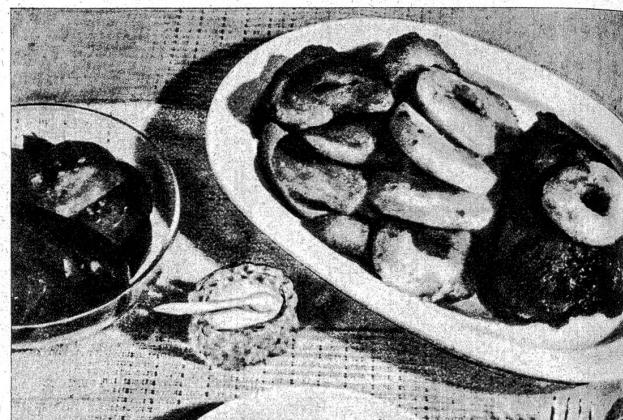


Gefüllte Wurstschüsselchen. Zutaten: Acht Scheiben Fleischwurst, an denen die Haut nicht verletzt sein darf, 25 g Fett, 5—6 Eier oder Eipulver, 3 Löffel Milch, etwas Salz und Butter. Das Fett erhitzt man und legt die Wurstscheiben hinein. Sie bilden beim einseitigen Braten Schüsselchen, die man heiß hält. Aus den Eiern, der Milch und dem Salz bereitet man ein Rührei und füllt es in die Schüsselchen. Man richtet sie um einen weich gekochten Blumenkohl an, den man entweder mit einer weißen Sauce oder mit in Butter braun gerösteten Bröseln übergiesst. Anstatt Blumenkohl kann man auch Kohlrabi nehmen.



Neues für die Küche

Leber mit Äpfeln. Man braucht: 1 dicke Leberscheibe (Kalbs- oder junge Rinderleber), etwas Pfeffer, Salz, 1 Apfel, $\frac{1}{2}$ Schalotte, Butter. In einer Omelettenpfanne lässt man ein wenig Butter oder Fett unter Beifügung der Schalotte heiß werden. Die Leber zieht man durch Mehl und brät sie auf



beiden Seiten zirka 3 Minuten, dann würzt man sie mit Salz und Pfeffer und legt sie auf einen heißen Teller. Während des Bratens wird der Apfel geschält und in Scheiben geschnitten, die man nun rasch in der Butter weich dämpft und auf die Leber anrichtet. Wenn man Lust hat, kann man auch einige Zwiebelringe mitdämpfen lassen.

Makkaroni mit Klösschen. Makkaroni werden in Salzwasser wie üblich weich gekocht. Zu den Klössen braucht man: 125 g gehacktes Fleisch, $\frac{1}{2}$ in Wasser eingeweichtes und ausgedrücktes Weggli, $\frac{1}{2}$ Ei, etwas Salz und Pfeffer und 1 Esslöffel Paniermehl oder Mehl. Die Zutaten werden gut miteinander vermischt; zu runden Kugeln geformt und, während die Makkaroni kochen, in folgender Sauce gekocht: 1 Esslöffel Mehl, 1 geschmolzener Esslöffel Butter, $\frac{1}{4}$ 1 Fleischbrühe, 1 gehäufter Esslöffel gehackte Petersilie und andere grüne Kräuter, etwas Reibkäse und 1 Teelöffel Tomatenmark. Butter und Mehl werden in einer Pfanne zusammen gerührt, mit Fleischbrühe abgelöst und die andern Zutaten beifügt. Den Klössen kann man noch 1 Kaffeelöffel Kapern oder Sardellenpaste beifügen.

Hexenschuss und Rheuma,

aber auch Ischias, Rückenschmerzen, Seitenstechen und „Muskelkater“ werden mit Erfolg behandelt durch tüchtiges Einreiben mit

**Pfr. Künzle's
Herkules,**

ein seit Jahrzehnten bewährtes Einreibemittel, das aus wärmenden Oelen und Essenzen hergestellt ist.

Eine ergiebige Flasche zu Fr. 4.15.



Man achtet auf die Originalpackung mit Bild und Namenszug von Pfr. Künzle. Erhältlich in Apotheken, wo nicht, direkt bei der

Kräuterpfarrer

Joh. Künzle Zizers AG.

Zizers bei Chur

Verlangen Sie Gratisprospekt sämtlicher Pfr. Künzle-Produkte.



Kräuterpfarrer Künzle - kundiger und erfahrener Freund der Kranken und Kräuter.